ETLİ PIRASA DOLMASI

Ergun Köknar

1 kg. pırasa
2 baş soğan
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 adet limon
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı katıyağ
1 demet maydanoz
Yeterince tuz, karabiber.

Pırasanın beyaz kısımlarını 6-7 santim boyunda, yeşillerine kadar doğrayınız. İyice yıkayıp az suda haşlayınız. Suyunu süzünüz. Kıyma, pirinç, ince doğranmış soğanı salçayla iyice karıştınnız. Tuzu, karabiberi, maydanozu ilave edip iyice harmanlayıp dolma içini yapınız. Haşlanmış pırasanın her katını açıp, hazırladığınız içle doldurup bir tepsiye veya tencereye diziniz. Suyunu yağını ilave edip, orta hararetli ateşte pişiriniz, indireceğinize yakın iki yumurta sarısının içine bir limon suyunu sıkıp yaptığınız terbiyeyi dolmaların üstüne gezdiriniz. Bir taşım kaynatıp ateşten indiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57123 • adı:Etli Pırasa Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:49